

с. 4-6

Интеллектуальная собственность мясной отрасли

М. В. Трифонов, О. А. Кузнецова

Intellectual property of meat industry

M. V. Trifonov, O. A. Kuznetsova

Статья отражает правовые вопросы использования интеллектуальной собственности мясной отрасли. Имеются примеры право применения авторского права, наименований мест происхождения товаров, одновременного использования наименований мясных продуктов и товарных знаков. Статья увязывает в единое целое законодательные аспекты, установленные в технических регламентах, ГОСТах и Гражданском кодексе. Так же в статье приведен порядок регистрации товарных знаков и отражены преимущества приобретения прав на знак «Стандарт качества. Проверено Всероссийским НИИ мясной промышленности».

Article reflects legal questions of use of intellectual property of meat branch. There are examples the right of application of copyright, names of places of goods origin, simultaneous use of names of meat products and trademarks. Article coordinates the legislative aspects established in technical regulations, state standard specifications and the Civil code in a whole. As the order of registration of trademarks is given in article and advantages of acquisition of the rights for a sign «The quality standard are reflected. It is checked by the All-Russian scientific research institute of the meat industry».

Ключевые слова: интеллектуальная собственность, наименования, технический регламент, ГОСТ, товарные знаки, защита интеллектуальной собственности, авторское право, создание интеллектуальной собственности, стандарт качества, наименования мест происхождения товаров.

Keywords: intellectual property, names, technical regulations, GOST, trademarks, protection of intellectual property, copyright, creation of intellectual property, quality standard, names of places of goods origin.

с. 8-14

Патенты мясной отрасли за 2011–2012 годы

А. Н. Захаров, М. В. Трифонов, С. М. Оплачко

Patents of meat industry for 2011-2012

A. N. Zakharov, M. V. Trifonov, S. M. Oplachko

В статье приведен обзор технических решений в области мясопереработки и применения вспомогательных материалов, пищевых добавок и ингредиентов, защищенных патентами в 2011-2012 годах в восьми ведущих патентных ведомствах Мира. Приведена структура патентов Мира с разбивкой по типу технических решений и по патентной активности различных стран и ведомств. Так же статья содержит рефераты наиболее интересных патентов Мира в области оборудования для производства мясных продуктов за 2011-2012 годы.

The review of technical solutions is provided in article in the field of meat processing and application of auxiliary materials, food additives and the ingredients protected by patents in 2011-2012 in eight leading patent departments of the World. The structure of patents of the World with breakdown as technical solutions and on patent activity of various countries and departments is given. As article contains papers of the most interesting patents of the World in the field of the equipment for production of meat products for 2011-2012.

Ключевые слова: итоги, патенты, оборудование, колбасы, полуфабрикаты, мясо, детское питание, функциональное питание, диетическое питание, биотехнология, ферменты, штаммы, колбасы без оболочки, пищевые добавки, ингредиенты.

Keywords: results, patents, the equipment, sausages, semi-finished products, meat, baby food, functional food, dietary food, biotechnology, enzymes, strains, sausages without cover, food additives, ingredients.

с. 16-19

Защита изобретений мясной отрасли

М. В. Трифонов

Protection of inventions of meat industry

M. V. Trifonov

Статья отражает аспекты правовой защиты технологий, рецептур и оборудования мясной отрасли. Описана процедура составления описания изобретений и регистрации их в качестве патентов в Федеральной службе по интеллектуальной собственности. Так же имеются рефераты наиболее интересных патентов полученных ГНУ ВНИИМП им. Горбатова Россельхозакадемии – ведущей научной организацией мясной отрасли в области разработки фундаментальных и прикладных проблем биологии, химии мяса, техники и технологии производства мяса и мясopодуlктов, переработки побочного сырья за 2011-2014 годы.

Article reflects aspects of legal protection of technologies, compoundings and the equipment of meat branch. Procedure of drawing up the description of inventions and their registration as patents in Federal Service for Intellectual Property is described. As there are papers of the most interesting patents taken out by the GNU VNIIMP of Gorbatov Rosselkhozakademiya – the leading scientific organization of meat branch in the field of development of fundamental and applied problems of biology, chemistry of meat, equipment and the production technology of meat and meat products, processing of collateral raw materials for 2011-2014.

Ключевые слова: патенты, патенты ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии, защита изобретений патентами, изобретения, порядок регистрации патентов, технологии, рецептуры, оборудование, вертикальная обвалка и разделка туш, коагулирование, оборудование для коагулирования, гидролиз белков, способ определения аминокислот, измельчение мяса.

Keywords: patents, patents GNU VNIIMP of V. M. Gorbatov, protection of inventions by patents, inventions, an order of registration of patents, technologies, compoundings, the equipment, a vertical boning and cutting of hulks, a koagulirovaniye, the equipment for a koagulirovaniye, hydrolysis of proteins, a way of definition of amino acids, meat crushing.

с. 20-23

Современное состояние российского рынка сои и соевых белков

А. Б. Лисицын, А. Н. Захаров, М. Х. Исаков, М. С. Алиев

Current state of the Russian market of soy and soy proteins

A. B. Lisitsyn, A. N. Zakharov, M. H. Isakov, M. S. Aliyev

В статье представлен анализ современного состояния рынка соевых белков в РФ. Представлена динамика посевных площадей и валовый сбор масличных культур, выявлены причины низкой урожайности и биологического потенциала продуктивности сои в РФ. Представлены официальные данные по импорту и экспорту соевых белков, определены факторы, влияющие на перспективы значимого роста потребления соевых белков в РФ.

In article the analysis of a current state of the market of soy proteins is presented to the Russian Federation. Dynamics of cultivated areas and gross collecting oil-bearing crops is presented, the reasons of low productivity and biological potential of efficiency of soy in the Russian

Federation are established. Official data on import and export of soy proteins are submitted, defined the factor, influencing prospects of significant growth of consumption of soy proteins in the Russian Federation.

Ключевые слова: соя, выращивания сои, соевые бобы; импорт и экспорт соевых белков, изолят и концентрат соевого белка, спрос на соевые белки, колбасные изделия и полуфабрикаты.

Keywords: soy, soy cultivation, soybeans, import and export of soy proteins, isolate and concentrate of soy protein, demand for soy proteins, sausage products and semi-finished products.

с. 24-26

Методологические подходы к идентификации технологически значимой микрофлоры сырокопченых колбас с использованием ПЦР

К. А. Курбаков, М. Ю. Минаев, Д. С. Батаева

Methodological approaches to identification of technologically significant microflora of raw smoked sausages with RT-PCR

К. А. Kurbakov, M. Yu. Minayev, D. S. Batayeva

В данной статье описываются методологические подходы к идентификации технологически значимых микроорганизмов с использованием полимеразной цепной реакции (ПЦР), основанных на подборе родо, группо- и видоспецифических праймеров с высокой разрешающей способностью.

In this article methodological approaches to identification of technologically significant microorganisms with use of the polymerase chain reaction (RT-PCR), based on sort selection, group- and species-specific primers with high resolution are described.

Ключевые слова: ПЦР, микрофлора сырокопченых колбас, методы контроля.

Keywords: RT-PCR, microflora syrokochenykh of sausages, control methods.

с. 28-32

Создание белково-углеводно-жировых эмульсий нового типа

Б. А. Баженова, Т. Ф. Чиркина, С. В. Брюхова, Т. А. Мелихова

Creation of proteinaceous and carbohydrate and fatty emulsions of new type

В. А. Bazhenova, T. F. Chirkin, S. V. Bryukhov, T. A. Melikhova

В статье приведены результаты создания белково-углеводно-жировых эмульсий с жировыми смесями и растительным сырьем бифункционального действия. Проведенные исследования показали, что введение растительного сырья после специальной подготовки в состав белково-углеводно-жировых эмульсий для мясопродуктов позволяет стабилизировать эмульсии и удлинить срок их хранения за счет присутствия антиоксидантов.

Results of creation of proteinaceous and carbohydrate and fatty emulsions are given in article with fatty mixes and vegetable raw materials of bifunctional action. The conducted researches showed that introduction of vegetable raw materials after special preparation in structure of proteinaceous and carbohydrate and fatty emulsions for meat products allows to stabilize emulsions and to extend the term of their storage due to presence of antioxidants.

Ключевые слова: белково-углеводно-жировая эмульсия, растительное сырье, рецептура, полисахариды, хранение.

Keywords: proteinaceous and carbohydrate and fatty emulsion, vegetable raw materials, compounding, polysaccharides, storage.

с. 34-35

QDS PROCESS: цифровой подход к сыровяленным продуктам (QDS)

QDS PROCESS: digital approach to raw smoked products (QDS)

Ключевые слова: технология QDS PROCESS, Металкимия, сыровяленные продукты.

Keywords: technology QDS PROCESS, Metalkimiya, raw smoked products.

с. 36-38

Продукты с пониженной калорийностью – актуальные научные идеи и технологические решения

Н. А. Горбунова, Е. К. Туниева

Products with the lowered caloric content – actual scientific ideas and technological decisions

N. A. Gorbunova, E. K. Tuniyeva

О мерах, направленных на решение проблемы высокого потребления жира путем разработки национальных программ по улучшению здоровья населения, включающих меры по снижению содержания жиров в продуктах питания, и увеличение производства низкокалорийных продуктов.

About the measures directed on a solution of the problem of high consumption of fat by development of national programs for improvement of health of the population, including measures for decrease in the contents fats in food, and increase in low-calorie products.

Ключевые слова: высокое потребление жира, продукты с пониженной калорийностью.

Keywords: high consumption of fat, products with the lowered caloric content.

с. 41

Криогенное охлаждение и заморозка от «Линде Газ Рус»

С. Рашитова

Cryogenic cooling and freezing from «Linda Gaz Rus»

Технология криогенного охлаждения и заморозки является эффективным инструментом для продления срока хранения продуктов, позволяя при этом сократить микробиотические и органолептические показатели.

The technology of cryogenic cooling and freezing is the effective tool for extension of a period of storage of products, allowing to reduce microbiotic and organoleptic indicators thus.

Ключевые слова: заморозка, криогенное охлаждение, фризёр.

Keywords: freezing, cryogenic cooling, milling cutter.

с. 45-47

Инновации и современные технологии — необходимое условие роста бизнеса

М.И. Савельева

Innovation and modern technology - is the necessary condition for business growth

M. I. Savelyeva

Пресс-конференция Виктора Линника состоялась в рамках поездки на свиноводческое производство агрохолдинга Мираторг груп-

пы журналистов ведущих СМИ.

Victor Linnik's press conference took place within a trip on pig-breeding production of agroholding of Miratorg of group of journalists of leading mass media.

Ключевые слова: АПХ «Мираторг», нулевая технология No-Till, высокотехнологичный комплекс, брифинг.

Keywords: APH «Miratorg», no technology No-Till, high-tech complex, briefing.

с. 48-51

Информационные технологии в разработке многокомпонентных мясных продуктов с учетом биологической ценности

М. А. Никитина, Д. В. Завгороднева, Е. Б. Сусь

Information technologies in development of multicomponent meat products taking into account biological value

М. А. Nikitina, D. V. Zavgorodneva, E. B. Sus

Информационные технологии, реализуемые методами математического программирования, позволяют спроектировать продукты питания по различным критериям. В статье представлены основные этапы компьютерного проектирования многокомпонентных мясных продуктов питания по критерию биологической ценности, а также оценки качественного состава белкового компонента.

The information technologies realized by methods of mathematical programming, allow to design food by various criteria. The main stages of computer design of multicomponent meat food are presented in article by criterion of biological value, and also an assessment of qualitative structure of a proteinaceous component.

Ключевые слова: параметрическое описание, информационные технологии, белковый компонент, биологическая ценность, компьютерная система.

Keywords: parametrical description, information technologies, proteinaceous component, biological value, computer system.

с. 52

Халяль в мясоперерабатывающей промышленности пресс-центр Халяль

Halal in the meat-processing industry

Halal press center

МЦСиС «Халяль» является соорганизатором Московского международного Конгресса Moscow Halal Congress, ежегодно проходящего в рамках выставки Moscow Halal Expo.

International Center of Certification and «Halal» Standardization is the co-organizer of the Moscow international Congress of Moscow Halal Congress which is annually passing within the Moscow Halal Expo exhibition.

Ключевые слова: Международный Центр Сертификации и Стандартизации «Халяль», Международный конгресс Халяль.

Keywords: International Center of Certification and «Halal» Standardization, Halal international congress.

с. 54-57

Лето в разгаре, а баранины еще не ели?

А. А. Гарбузова

Summer is in full swing, and lamb have not eaten?

A. A. Garbuzova

Баранина содержит все незаменимые аминокислоты, поэтому представляет собой один из лучших источников полноценного белка. Мы предлагаем Вам разнообразные рецепты традиционных блюд.

Mutton contains all irreplaceable amino acids therefore represents one of the best sources of full-fledged protein. We offer you various recipes of traditional dishes.

Ключевые слова: баранина, корейка.

Keywords: mutton, brisket.

с. 58-60

Рефераты

Summary

с. 36-38

Products with the lowered caloric content – actual scientific ideas and technological decisions

N. A. Gorbunova, E. K. Tuniyeva

с. 41

Cryogenic cooling and freezing from «Linda Gaz Rus»

S. Rashitova

с. 46-47

Innovation and modern technology - is the necessary condition for business growth

M. I. Savelyeva

с. 48-51

Information technologies in development of multicomponent meat products taking into account biological value

M. A. Nikitina, D. V. Zavgorodneva, E. B. Sus

с. 52

Halal in the meat-processing industry

Halal press center

с. 54-57

Summer is in full swing, and lamb have not eaten?

A. A. Garbuzova

с. 58-60

Summary

MAIN THEME

с. 4-6

Intellectual property of meat industry

M. V. Trifonov, O. A. Kuznetsova

с. 8-14

Patents of meat industry for 2011-2012

A. N. Zakharov, M. V. Trifonov, S. M. Oplachko

с. 16-19

Protection of inventions of meat industry

M. V. Trifonov

с. 20-23

Current state of the Russian market of soy and soy proteins

A. B. Lisitsyn, A. N. Zakharov, M. H. Isakov, M. S. Aliyev

с. 24-26

Methodological approaches to identification of technologically significant microflora of raw smoked sausages with RT-PCR

K. A. Kurbakov, M. Yu. Minayev, D. S. Batayeva

с. 28-32

Creation of proteinaceous and carbohydrate and fatty emulsions of new type

B. A. Bazhenova, T. F. Chirkin, S. V. Bryukhov, T. A. Melikhov

с. 34-35

QDS PROCESS: digital approach to raw smoked products (QDS)